



DER BÄREN
IM ALLGÄU

Speisekarte

Vorspeisen & Suppen

Kleiner Wintersalat Mit hausgemachtem Balsamicodressing, mariniertem Karottensalat, Krautsalat, rote Gartenbeete, Nüsse & Croutons	€ 6,40
3er Grillbruschetta (Fladenbrot mit 3erlei Pesto gegrillt), Allgäuer Parmesan	€ 4,50
Bärlar´s Kürbisrahmsüppchen Mit Safran, Orange, Chili & gebratener Garnele	€ 8,90
Allgäuer Brätspätzlesuppe Mit Wurzelgemüse & Suppengrün	€ 6,90
Tagessuppe	€ 4,90
Rote Beete Carpaccio mit Trüffelvinaigrette Mariniertem Feldsalat, Grana Padano & Grillbruschetta	€ 10,50
Allgäuer Knoblauchsuppe Mit Bergkäse & Croutons	€ 7,10
Bäregarten Vorspeise Blattsalate in Balsamicomarinade mit mariniertem Karottensalat, roter Gartenbeete, Croutons & Kürbisrahmsüppchen mit Grillbruschetta	€ 11,90



Bärlar's Gartensalate

Fischersalat Norweger Lachsfilet & Zander | € 19,90
Mit Kräutern gebraten, Blattsalate in Balsamicomarinade, Pfannengemüse, warme Kartoffeln & Grillbruschetta

Allgäuer Bauernsalat | € 19,90
Mit gekräuterten Steaks von Rind & Schwein, Blattsalate in Balsamicomarinade, Pfannengemüse, warme Kartoffeln & Grillbruschetta

Bärlar's Wintersalat | € 19,90
Mit mariniertem Feta, roter Gartenbeete, geschmortem Hokkaidokürbis, Blattsalate in Balsamicomarinade, warme Kartoffeln, Kürbiskernen & Grillbruschetta

Hauptgerichte – Vegetarisch

Hausgemachte Brennesselknödel | € 15,90
Mit Nussbutter, Allgäuer Bergkäse, frischem Blattspinat, mariniertem Feldsalat & Brennesselpesto

Brunnenkresse-Graupenrisotto aus dem Bärensteich | € 16,90
Mit Parmesanschaum, Parmesanchip, 2erlei von der Topinambur vom Bärenacker & roter Gartenbeete

Hausgemachte Kässpätzlen | € 15,50
Mit Romadur, Emmentaler, Bergkäse & brauner Zwiebelschmelze

Familienschmankerl

Schnitzelpfanne (für 2 Erwachsene & 2 Kinder)

Schnitzel „Wiener Art“, Putensteak in Pfefferrahmsoße, Schweinelende mit Kräuterbutter, Marktgemüse, Butterspätzle, Röstinchen, Rahmsoße & Pommes Frites, dazu servieren wir einen kleinen grünen Salat - € 46,90

Hauptgerichte – Fisch

- | | |
|---|---------|
| Frische Bärenreich Forelle
Mit Gartenkräutern gebraten, „Müllerin Art“, Blattspinat aus dem Bärengarten & Butterkartoffeln | € 24,50 |
| Gebratenes Renkenfilet aus dem Weißensee
Mit Proseccosoße, Ratatouillegemüse, frischem Blattspinat & kleinen Kräuterkartoffeln | € 32,50 |
| GOURMET TIPP: Atlantik Seeteufelfilet
Mit Rosmarin, Chorizo & Pulpo gebraten, Pimentorahmsoße, frischer Blattspinat & Zitruspüree | € 36,90 |

Hauptgerichte – Fleisch

Schnitzel „Wiener Art“ Mit Pommes Frites & Preiselbeeren		€ 19,90
Braten vom Schwäbisch Hällischen Jungschwein nach Oma's Rezeptur in Kösselbiersoße mit Blaukraut aus dem Bärengarten & Kartoffelknödel		€ 18,90
Allgäuer Almschnitzel Mit Bergkäse & Zwiebeln überbacken, Speck, Rahmsoße, Karotten-Brokkoligemüse & hausgemachte Dinkelspätzle		€ 22,90
Gulasch vom bayrischen Hirsch Mit frischen Rahmchampignons, Aroniachutney, Mandelbrokkoli & hausgemachte Dinkelspätzle		€ 26,50
Rosa gebratene Entenbrust Mit Honig & Sesam, Rosmarin-Orangenjus, 3erlei Kraut aus dem Bärengarten & Kartoffelgratin		€ 29,50
Gesottener Tafelspitz vom Allgäuer Weiderind in Meerrettichsoße, mit Wurzelgemüse & Butterkartoffeln		€ 24,50
Cordon Bleu vom Allgäuer Bauernkalb Mit Preiselbeeren & Bratkartoffeln		€ 28,50
Bärlar's Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Weiderind Mit Röstzwiebeln, Rotweinzwiebeln, Pfefferrahmsoße, frischen Bohnenbündchen & Pommes Frites		€ 30,00
 <u>Chef Tipp:</u>		
Filetspitzen vom Allgäuer Weiderind (300g) Mit Trüffelrahmsoße, Barolojus, winterliches Marktgemüse, Parmesanchip & Kartoffelgratin		€ 35,90

Steak Tipp:

Rücken vom Allgäuer Weiderind (300g)		€ 36,90
Mit Kräuterbutter, gebratenen Bohnenbündchen, Selleriepüree & Ofenkartoffeln mit Kräuterquark		
Rücken vom bayrischen Hirsch		€ 37,90
Mit Apfel-Walnuss-Chutney, Seeger Steinpilzen in Alprahm, Portweinjus, Selleriepüree aus dem Bärengarten, winterliches Marktgemüse & hausgemachte Serviettenknödel		

Für unsere kleinen Gäste

Ketchupwürstchen mit Pommes Frites – € 8,90
Penne mit Tomatensoße – € 6,90
Hähnchencrossies mit Pommes Frites – € 7,90
Pommes Frites mit Ketchup – € 5,50
Kleines Schnitzel mit Pommes Frites – € 10,50
Sieben Schwaben Schnitzel mit Rahmsoße & Spätzle – € 11,50
Spätzle mit Soße – € 6,50
Nutellapfannkuchen – € 5,50

Dessert

Creme Brulee von der Zitronenverbene		€ 8,90
Mit eingemachten Kirschen & Macadamiaeis		
Apfelstrudel 2.0		€ 8,50
Mit eingemachten Winteräpfeln, Zimtcreme, gebrannte weiße Schokolade & Bratapfeleis		
1/2 geeister Marillenknödel		€ 5,90
Mit eingemachten Beeren & Vanillerahm		
Affogato		€ 6,30



DER BÄREN
IM ALLGÄU

Burghotel Bären KG
Dorfstraße 4
87637 Eisenberg / Zell

+49 8363 - 927130
info@derbaeren.de
www.derbaeren.de